48e Année. — N° 1. 4 Janvier 1931.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz. — Chronique. — Pour la production des raisins de table ; — Enquête sur le traitement du mildiou ; — Dépérissements dans les pépinières..... 3
M. Branas. — Le Dattier de Beyrouth (avec une planche en couleurs)..... 9
Louis Rives. — Les hybrides dans l'Aude en 1930..... 11
G. Lavanchy. — Les différentes tailles du Chasselas, telles qu'elles se pratiquent en Suisse romande (*Suite*) 13
Pierre Larue. — Sur les effets de la taille des arbres..... 20
C. G. V. — Vœux de l'Assemblée générale du Syndicat régional Montpellier-Lodève 22
L. Degrully & **L. Ravaz.** — Dernière heure : A l'Académie des Sciences..... 23
Rz. — Questions diverses : Les mycolithes de la vigne..... 24
Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Fédération nationale des I. A. (Groupement de Provence-Côte-d'Azur)..... 25
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Pour la production des raisins de table

En temps de crise de mévente liée à la surproduction, il est de règle de rechercher quelque utilisation du raisin autre que sa transformation en vin. Ainsi en a-t-il été pendant la grande crise 1904-1910 ; de même il y a 4 ou 5 ans, et cette année, où l'on a envisagé, à tort ou à raison, pour l'avenir, des productions croissantes de vin.

Détourner le raisin vers la table, c'est évidemment alléger le marché des vins. Mais dans quelle mesure ? Cela peut dépendre de la nature du raisin produit, de l'abondance de ses concurrents habituels, pêches, prunes, pommes, etc..., de la concurrence qu'il se fait à lui-même ; et il est arrivé, même assez souvent, qu'ici encore, dépassant les possibilités de la consommation, il a dû faire retour à la cuve.

La concurrence apparaît en juillet, elle croît de fin juillet-août à septembre, qui est la saison des fruits ; elle tend à s'annuler à l'arrière-saison. En juillet, l'Algérie est à peu près seule sur les marchés, elle profite des hauts prix. Puis vient le Midi, avec quelques cépages très précoces, et qui se concurrence plus ou moins fortement avec ses Chasselas, Œillades, Terrets, Clairettes, Servans, etc... ; puis les produits du Tarn-et-Garonne et enfin ceux de certaines régions de la France, la plupart cultivant le Chasselas.

Pour avoir des prix élevés, il faut donc :

1° Arriver sur les marchés avant la surabondance, ce qui ne peut être obtenu qu'avec des raisins très précoces : Joannenc, Madeleine, Précoce de Courtillé et avec les Chasselas d'Algérie ;

2° Ou bien, très tard, quand la grosse production méridionale est écoulée, et avec des chasselas laissés longtemps sur les souches, ou produits par les régions septentrionales — ou des variétés tardives, telles que Servans, Clairette, Olivette, Nolet, Olivette noire, etc.

Le Chasselas est une vigne de tous les climats viticoles, depuis l'Algérie jusqu'à l'extrême Nord de la France, vers lequel ses productions se déplacent successivement. Il se conserve aussi très bien sur la souche, si ses grains ne sont pas devenus trop juteux, ou à peau très mince, ce qui revient à dire qu'il n'a pas poussé sur des souches plantées en terrain trop frais, ou trop riche, mais de préférence sur des souches peu puissantes, peu feuillées, de manière que les grains aient été partiellement exposés au soleil. Alors, même après l'arrêt complet de la végétation, les diverses parties des grappes, notamment pédoncules et pédicelles sont bien mûrs, riches en réserves et résistant à la pourriture grise, cette maladie qui détruit tant de raisins à l'arrière-saison, après les pluies ou les brouillards d'automne.

Mais entre les précoces et les tardifs — et qui peuvent venir tardivement sur les marchés s'ils ont mûri dans des conditions analogues à celle de nos Chasselas rendus tardifs, — se trouvent un grand nombre de variétés de maturité intermédiaire, telles que Cinsault, Œillade, Terrets, divers muscats, Muscat de Hambourg, Dattier de Beyrouth, etc.

Les uns viennent remplacer le Chasselas ; les autres, notamment les deux derniers, possèdent des qualités qui doivent les faire rechercher par les consommateurs qui aiment les beaux et bons raisins. Y a-t-il un plus beau raisin que le Dattier représenté, mais très réduit, dans la planche en couleurs qui accompagne ce numéro, avec ses grains énormes, d'un beau jaune-beurré, si attirant, et qui ne trompe pas à la dégustation ? Il est cultivé en Vaucluse, Bouches-du-Rhône, etc. ; il peut l'être ailleurs, car il est de début 3e époque. Il lui faut évidemment un sujet et une taille favorisant la sortie et le développement régulier des grappes.

Le Muscat de Hambourg, noir, est aussi un très beau raisin, et d'une saveur musquée exquise. Il a eu des difficultés à prendre pied sur le marché français, mais aujourd'hui il devient de plus en plus en faveur. Son défaut, c'est qu'il donne des grappes irrégulières, compactes ici, lâches ailleurs. Mais rien n'est plus facile que d'éviter cet inconvénient et d'obtenir, si on veut, des grappes de forme impeccable :

Lisez ce qu'en dit un spécialiste autorisé, M. Léon Bonnal, de Loubejac (Tarn-et-Garonne) :

« Le Muscat de Hambourg est un très beau raisin qui me donne toute satisfaction, prix très supérieurs, production abondante de belles grappes dépassant facilement 1 kilo (j'en ai jusqu'à 1 k. 400) atteignant fin novembre des prix inconnus des autres variétés. Il occupe les 2/3 de mes cultures de raisin de table.

Très difficile sur le choix du terrain, sujet à la coulure dans les mauvaises expositions, il ne donne que des déboires à pas mal d'autres viticulteurs. Voici la méthode qui m'a toujours réussi jusqu'à ce jour:

Conduit en taille Guyot simple sur 3 fils de fer, doué d'une vigueur exubérante, sarments de 3 et 4 mètres, *jamais rogné*, incisé chaque année, à une époque et à un endroit de la branche fruitière, qu'il est impossible de préciser par lettre ; variant avec le temps, la vigueur, et les produits qu'on désire obtenir (grosse quantité pleine saison, ou luxe tardif). Ne jamais laisser plus de 7 à 8 raisins par pied, plutôt moins. Seul le viticulteur effectuant lui-même tous les travaux, peut réussir à opérer au moment opportun, la plus belle récolte peut être compromise par un jour de retard.

Seul le ciselage donne la régularité de la grappe, la méthode employée donnant des grains très gros et toujours trop serrés.

A votre disposition pour tout ce qui pourrait vous intéresser dans cette culture ».

Léon Bonnal,
à Loubéjac (Tarn-et-Garonne).

*
* *

Ce n'est pas tout de produire : il faut vendre toute la production, sinon c'est la débacle. Le Chasselas est souvent surabondant. Mais le marché n'est pas encore engorgé de variétés ultra-précoces ou très tardives, ni de variétés, telles que Dattier, Muscat de Hambourg, Olivette noire, etc. On peut donc, sans risquer la mévente, essayer la culture de ces trois dernières variétés partout où elles peuvent mûrir.

Les marchés étrangers pourraient nous fournir des débouchés croissants ; mais là nos produits ont de plus en plus à lutter, et dans des conditions peu favorables, contre les raisins italiens et espagnols. C'est que, notamment, en Allemagne, nous n'avons aucune organisation commerciale. Nos concurrents y ont au contraire de nombreux dépôts tenus par leurs compatriotes connaissant bien l'Allemand, et qui pour cette raison, peuvent vanter éloquemment leurs produits.

Pour remédier à notre infériorité, M. Bénézech, conseiller du commerce extérieur, a soumis à l'approbation de la C. G. V., le vœu suivant :

« Invitant les membres de la 3me section, les Comités des Conseillers du Commerce Extérieur et les Chambres de Commerce de la VIIIe, IXe, Xe, XIe Régions Economiques, d'étudier s'il n'y aurait pas lieu, afin de favoriser le développement de l'exportation des Raisins de Table, et, en général, du

commerce des Fruits et Primeurs, d'encourager par tous les moyens, l'étude de la langue allemande, notamment par la création de cours dans toutes les écoles primaires de quelque importance de la Provence a voisinant Châteaurenard, Cavaillon, Avignon, etc..... »

Il y a en Allemagne et partout à l'étranger plus d'Italiens et d'Espagnols que de Français. C'est que les premiers sont des peuples migrateurs. Voyez la place de plus en plus grande que prennent les Espagnols dans le sud de la France et les Italiens vers les Alpes. Le Français est casanier, et, c'est un tort, il reste dans son trou.

On pourrait aussi envoyer des boursiers en Allemagne, ou des jeunes gens qui se destineraient au commerce et qui, sur place, auraient bien vite appris la langue allemande.

Enquête sur le traitement du mildiou

« Ayant suivi dans le *Progrès* votre enquête au sujet de la lutte contre le mildiou, je vous signale à tout hasard la façon dont j'ai essayé de combattre l'invasion de ce cryptogame.

Je ne puis que vous exposer les résultats obtenus, mais ceux-ci sont différents dans les deux propriétés que j'exploite.

Dans la première, Gaujac, commune de Lézignan, (Aude), j'ai perdu 1/3 de récolte.

Dans la seconde, Moussoulens-le-Bas, communes de Moussan et Cuxac (Aude), j'ai complètement sauvé la récolte et n'ai eu par le fait aucun mal. Seuls 2.000 pieds d'une vigne de 8.000 ont été pris, mais dans cette partie on avait raclé à la pioche malgré ma défense et les 6.000 pieds non travaillés n'ont *eu aucun dégât.*

Les traitements ont été faits aux mêmes dates dans les deux propriétés et avec les formules suivantes :

1er Sulfatages, 23 avril, 1500 gr. cuivre, 900 gr. poudre Narbonnaise, traitement à la main.

Du 29 avril à fin juin traitements alternés (main et bâts) à 6 jours d'intervalle à la dose de 1.800 gr. de cuivre et 1.100 gr. de poudre Narbonnaise.

A partir de fin juin traitements tous les 10 jours avec la formule 1.800 gr. cuivre, 1.100 poudre Narbonnaise uniquement aux bâts.

De plus on a poudré à la poudre cuprique à partir de fin juin entre les traitements liquides.

Les vignes des deux propriétés n'ont plus reçu un labour, un binage où un travail à la pioche à partir du début de mai. On s'est contenté de couper les herbes à la faucille et de les sortir des tènements.

Voilà les résultats obtenus, il vous appartiendra, Monsieur, si vous le jugez utile, d'en dégager des conclusions ».

Comte de Kerouartz
Lézignan (Aude).

Dépérissements dans les pépinières

On nous écrit d'Algérie :

« Je me permets de vous écrire aujourd'hui au sujet du P. S. de la communication de M. G. Bènes, dans le *Progrès Agricole* du 14 décembre : « Contribution à l'étude sur le Court-Noué ».

Je n'ai jamais observé de cas de Court-noué dans ma région, et je ne sache pas que quiconque en ait observé.

Mais dans un terrain qui nous appartient (vallée alluvionnaire précédemment occupée par des jardins maraîchers, terres silico-argiieuses, d'origine basaltique, très riches), j'ai d'abord obtenu des pépinières de greffés-soudés extra-belles, puis d'un coup, des taches plus ou moins considérables où, après un très joli départ, les greffés-soudés, *sans périr*, restaient courts de pousse, faibles en racines et en soudure.

Ces plants, mis ailleurs, se sont développés normalement.

J'ai d'abord laissé reposer le sol, c'est-à-dire que j'ai cessé pendant un an d'y faire de la pépinière, occupant le sol par des cultures diverses, mais sans irrigation, avec apports considérables de fumier bien décomposé, auquel j'ajoutais des scories de déphosphoration pour parer au manque de chaux et de la potasse.

Après un bon défoncement d'été, j'ai refais de la pépinière, *même résultat* aux mêmes endroits.

Ayant remarqué toutefois qus dans les parties où des alluvions calcaires avaient eu lieu, les greffés-soudés mis en pépinière végétaient normalement, j'ai décidé, l'an dernier, de semer le terrain en légumineuses (pois chiches et haricots, avec apport de potasse), puis j'ai fait un labour-défoncement d'été avec une grosse fumure au fumier de ferme et *un apport très sérieux de terre calcaire ou silico-calcaire*. Ce terrain va être mis en pépinière de greffés-soudés au printemps et j'espère obtenir, cette fois, un bon résultat...

Toutefois, au printemps dernier (1930), j'ai été dans l'obligation de planter en boutures-pépinière, une partie de cette propriété qui était occupée l'année précédente par une emblavure de pommes de terre, plantées sur bon labour, fumure copieuse au fumier, puis défoncé en été avec un nouvel apport de fumier, scories et potasse.

Le phénomène déjà observé s'est reproduit (plus net dans les racinés de 41 B, cependant, que dans ceux de 93-5 qui occupent la parcelle par moitié à peu près égale).

Mais, ce qui m'a frappé, c'est que dans cette parcelle qui avait été inondée le 25 mai 1929, au moment de la récolte de pommes de terre, la végétation a été *très normale, même luxuriante*, dans *toutes les parties* où, par suite, d'une petite différence de niveau, *l'inondation a laissé un peu de limon*.

Or, ce limon ne peut être calcaire puisque provenant d'une région complètement basaltique. Il ne peut être riche en humus, je croirais plutôt le contraire...).

Le post-scriptum de M. Bènes ne pouvait donc manquer de me frapper... Que se produit-il chez moi ? Epuisement ? Pourquoi alors seulement dans les parties les plus « grasses », et malgré tous mes efforts : suppression des arrosages augmentation de ceux-ci, apports plus ou moins massifs de nitrate de soude, de nitrate de potasse ou de nitrate de chaux, sulfate

d'ammoniaque, piochages profonds entre les rangs, débuttage, etc..., etc...

Si les plants provenant de cette pépinière donnaient ailleurs des résultats négatifs, j'aurais conclu à une maladie indéterminée, mais certaine. Mais ce n'est pas le cas ! Alors ?

Est-ce que ma pépinière se trouverait dans le cas de Court noué ? Mes plants, transportés ailleurs, trouveraient ainsi le remède à leurs maux ?....

Les limons apportés ont plutôt une allure de sable très fin que de limon véritable ; la végétation spontanée, ou les autres cultures que la vigne, n'y montrent pas une vigueur plus marquée que dans les parties voisines pareillement inondées, où il n'y a pas eu alluvion, mais même quelquefois couche de terre superficielle enlevée. .

Afin de répondre plus complètement au post-scriptum de M. Bènes, je vais avant plantation de la pépinière, faire cette année un essai au limon de rivière par comparaison à la terre amendée seulement.

Il est à remarquer que l'arrêt de végétation observé est plus sensible, *à greffon semblable*, dans les greffés sur Franco × Rupestris ou ceux sur Hybrides Berlandieri ; moins marqué sur Rupestris du Lot, encore moins sur 3309.

La nature du greffon semble être indifférente, et tout indique, d'après l'aspect des affaiblissements, que le sol en recèle la cause...

Dernière observation : le long des seguias d'arrosage, les plants sont normaux, à tel point que j'avais cru au début à un défaut d'arrosage, mais ce n'était pas çà. Alors, le remède serait le limon qui se dépose dans les canaux ?

Si des observations sur cette question vous intéressaient, je serais heureux de me mettre à votre disposition pour tous essais que vous pourriez m'indiquer de faire ».

P. S. — Les plants provenant des parties affaiblies, ne présentent aucun caractère morphologique spécial : ils sont identiques aux sujets provenant des parcelles à végétation normale moins développés. J'avais pensé au phylloxéra : il m'a été permis de me convaincre qu'il ne pouvait, en tout cas, être qu'une cause *très accessoire*.

L.

D'ici on ne voit pas bien la cause de l'arrêt de végétation des plants de pépinière de notre correspondant. A-t-il vérifié s'il n'y avait pas de sel ? En tout cas, il ne s'agit pas de Court-noué.

J'ai toujours vu, dans de nombreuses pépinières, des plaques où les boutures ou greffes-boutures se développaient mal : pousses courtes, ou se desséchant même, et, pour les greffes-boutures, soudure imparfaite, arrêtée en cours de végétation.

Sur les écorces, un mycélium blanc réduisant la vieille écorce en poussière jusqu'au talon, mais ne pénétrant pas dans les écorces vivantes ; donc non parasite. Mais cette *gaine* de champignon blanc ne nuit-elle pas tout de même au plant ? soit par asphyxie, soit par une production excessive d'acide carbonique ou d'une substance toxique ?

Le blanc de l'écorce fait croire au pourridié, qui est étranger à cette maladie. Ces plaques persistent longtemps au même endroit. — Ne sont-elles pas en un point un peu bas ?

Grosseur réelle
du Grain

Dattier de Beyrouth

Les pépinières sont d'autre part très épuisantes, en potasse notamment. Essayer donc, *dès maintenant*, par exemple, 1.000 kilos chlorure ou sulfate de potasse par hectare.

Et enfin, s'il s'agit réellement d'un demi parasite ou autre, d'un virus ou de fatigue, un traitement au sulfure de carbone à haute dose, 6 à 800 kilos par hectare pourrait donner des résultats intéressants.

Si notre correspondant voulait bien m'envoyer quelques plants ayant mal poussé dans les taches, et environ 500 gr. de terre, je les examinerais volontiers.

D'autre part, le cas précité a dû être observé par presque tous les pépiniéristes. Voudront-ils bien nous aider à résoudre cette question, qui intéresse aussi les particuliers, en nous communiquant leurs observations et, s'il y a lieu, les procédés qui leur ont permis d'éviter cette difficulté ?

L. Ravaz.

DATTIER DE BEYROUTH

(*Avec une planche en couleurs*)

Le Dattier de Beyrouth, ou plus simplement le Dattier, est un superbe raisin blanc introduit en Vaucluse en 1883, dans la collection de l'Ecole de Montpellier vers la même époque et originaire, selon quelques auteurs, des environs de Beyrouth même, et selon d'autres des pays Balkaniques. Pour ceux-ci, il proviendrait de la région du Mont Olympe, ce qui ne peut être qu'excellent pour un raisin de luxe.

Une opinion, qui rencontre quelque crédit parmi les viticulteurs orientaux, fait du Dattier une sous-variété du Rosaki (blanc), avec lequel il présente certaines ressemblances. Nous reviendrons sur cette question.

Quoi qu'il en soit, le Dattier de Beyrouth est suffisamment caractérisé et facile à identifier.

C'est une variété vigoureuse, à sarments forts et longs, s'étalant rapidement lorsqu'ils ne sont pas soutenus. Le feuillage vert franc, plutôt foncé, est formé de feuilles lisses, brillantes et glabres.

La grappe, lorsqu'elle est bien constituée, est longue et lâche, ramifiée et régulièrement conique. Très fréquemment l'axe de la râfle reste court et le nombre des grains est réduit. Ceux-ci allongés, et ressemblant, si on veut, à une datte? sont très gros. Il n'est pas rare d'en trouver certains ayant un grand axe de 35 à 40 m/m. Peu pruinés, leur pulpe est ferme et croquante, de goût excellent lorsque la maturité est complète. Ils n'arrivent à se dorer convenablement qu'au soleil. Le pédoncule est peu ligneux.

Valeur culturale. — Le Dattier, par les dimensions remarquables de ses grappes et de ses grains, semblerait être une variété de table d'avenir. Cependant, il ne paraît pas que depuis son introduction en France il se soit très répandu en dehors de Vaucluse, Bouches-du-Rhône.

Sa maturité moyenne, ses fruits voyagent très bien et se vendent à des

prix élevés. Leur conservation à râfle fraîche, lorsqu'ils sont bien mûrs, est convenable. La conservation sur la souche, si elle a été essayée, devrait être moins bonne étant donnée la nature du pédoncule. C'est encore une bonne variété pour la culture en serres, et ses grains énormes conviennent évidemment parfaitement à la conservation à l'eau-de-vie.

Fig. 2. — Fragment de grappe de Dattier de Beyrouth.
(D'après M. J. M. Guillon)

Mais sa fructification est difficile, bien que plus régulière que celle du Muscat d'Alexandrie. Les grappes à constitution défectueuse sont assez nombreuses, de même que celles à maturité irrégulière. Il semble donc qu'une culture rationnelle de cette variété devrait en premier lieu chercher à assurer fructification et maturité par la mise en œuvre de pratiques convenables : taille, porte-greffes, etc. Il faut conduire le Dattier à la taille longue, qui donne les grappes les mieux conformées : celles qui se trouvent à la partie médiane du sarment. On sait que les grappes issues de la base, si elles sont plus lâches sont moins bien constituées et moins volumineuses ; donc taille longue avec élimination des grappes en excès pour assurer la maturité des grappes restantes.

L'incision annulaire sur les longs bois ou les rameaux est à recommander, mais il faut rejeter le rognage ou pincement qui prolonge la végétation

et retarde la maturité. Un effeuillage précoce et modéré est une pratique louable.

Le choix du porte-greffe, dans le même ordre d'idées, doit se faire parmi les sujets faibles dont la tige grossit peu : Riparia Gloire de Montpellier, 101-14 M^t g^t, 420 A 34 E. M., 161-49 C, 422-39-21 M^t g^t,

Maladies. — Le Dattier est relativement rustique. Il craint surtout le mildiou auquel le prédisposent ses tissus aqueux comme ceux du Grenache. Il est donc à surveiller particulièrement à ce point de vue.

En résumé, le Dattier est une très belle variété dont l'extension est à souhaiter, mais dont la culture n'est guère possible que dans la région méridionale ou ailleurs contre des murs bien exposés.

M. Branas.

LES HYBRIDES DANS L'AUDE EN 1930 [1]

La Commission de la Société Centrale d'Agriculture de l'Aude m'a fait l'honneur de me confier une fois de plus le rapport de ses visites à quelques cultures d'hybrides de ce département.

Qu'il me soit permis, avant de donner le compte rendu de ces visites au nom de la Commission, d'émettre quelques opinions personnelles sur cette question des producteurs directs trop âprement discutée par leurs détracteurs et par leurs partisans.

Je voudrais, Messieurs, que vous soyez bien persuadés que je parle de ce sujet sans aucun parti-pris, avec une entière indépendance et la sérénité d'un homme qui ne possède ni une souche de vigne, ni la moindre pépinière. J'étudie ces cépages avec le seul souci de la vérité.

Ils m'ont intéressé il y a longtemps déjà, parce que j'enseignais la viticulture dans une région de polyculture où les fourrages et les moissons ne permettent pas les traitements anticryptogamiques régulièrement faits.

Certains pourront penser, après l'année que nous venons de subir, que même dans les régions viticoles, où l'on sait et où l'on peut sulfater, cela ne suffit pas toujours pour se défendre contre le mildiou.

Je me suis aussi intéressé aux hybrides pour des raisons sentimentales. Il faut avoir traîné sur son dos un pulvérisateur pendant plusieurs journées, pour comprendre combien sont précieux des cépages n'exigeant pas cette peine des hommes.

Il suffit de voir autour de soi les très nombreux ménages qui ne peuvent pas se payer de vin malgré sa très grande abondance, pour avoir le désir d'en diminuer le prix de revient. Cela, les hybrides d'aujourd'hui ou de demain le permettront sans aucun doute.

Je dédie ces dernières réflexions à quelques adversaires des hybrides dont les opinions généreuses sont fort connues.

On est souvent injuste à l'égard de ces cépages.

Au Congrès de Bucarest par exemple, sous l'influence de rapporteurs dont les pay cultivent presqu'uniquement comme producteurs directs le Noah ou

---

(1) Rapport rédigé au nom de la Commission de la Société Centrale d'Agriculture du départemen de l'Aude.

l'Othello, on a jeté l'anathème contre tous les hybrides. Il faudrait cependant arriver à distinguer entre le vin de Noah et celui de 6905 par exemple : il faudrait se rendre compte qu'il existe aujourd'hui plusieurs numéros susceptibles de faire bien meilleur que beaucoup de vins courants de viniféras.

Tous les hybrides ne sont pas des teinturiers auxquels on reproche la possibilité d'amélioration de certains vins anormaux de Viniféras, obtenus avec des tailles trop généreuses, ou des irrigations très abondantes. Il y a beaucoup de personnes qui pensent à propos de cette question spéciale qu'au lieu de supprimer le remède qu'est l'hybride teinturier, on pourrait peut-être supprimer le malade qu'est le vin de viniféra anormal.

Le projet de loi qui devait interdire l'utilisation des producteurs directs dans les nouvelles plantations, a suscité un véritable mouvement de révolte, non seulement chez les cultivateurs de ces cépages, mais aussi chez ceux qui sont amoureux de liberté.

Au moment où la lutte était vive, le mildiou, avec une virulence particulièrement exaltée, est venu assurer d'une façon incontestable le triomphe de la vigne nouvelle.

A mon retour d'Algérie, où l'on commence à parfaitement comprendre comment les hybrides sont susceptibles d'abaisser le prix de revient, j'ai été frappé, dans la plaine de Bram, par l'intensité du désastre. Au milieu des vignes, qui avaient perdu et leur récolte et leurs feuilles, malgré de très nombreux traitements, l'important vignoble d'hybrides de M. de Lordat était intact avec deux sulfatages.

Ce jour-là, j'ai pensé que la Société Centrale d'Agriculture de l'Aude n'avait pas eu tort de s'intéresser à la question des producteurs directs pour les arrondissements de Castelnaudary et de Limoux.

J'avoue cependant que, lorsqu'après avoir terminé l'excursion qui fait l'objet de ce rapport, je suis allé passer quelques heures dans les magnifiques Carignans de mon ami M. Razouls à Narbonne, j'ai bien compris aussi pourquoi, dans cette région privilégiée, les hybrides n'étaient admis que sous bénéfice d'inventaire.

Cependant, il y a au domaine de la Prairie, à côté des beaux Carignans dont je parle, un essai de producteurs directs, qui m'a frappé. M. Razouls a relevé, sur des souches moyennes de différents numéros, des poids de 7 et 8 kilos de vendange.

J'ai particulièrement remarqué dans cet essai, les Seibel 2653, 2007, 6468, et surtout 5813, qui donnaient une très grosse récolte sans aucun sulfatage.

Devant ces résultats, devant les progrès croissants de l'hybridation, devant la nécessité inéluctable d'abaisser le prix de revient, j'en arrive à penser que même l'arrondissement de Narbonne doit faire partiellement appel aux hybrides. Ainsi se justifie encore mieux le désir qu'a eu notre Société d'étudier cette question.

La Commission a commencé son excursion chez M. Lacuve à Montipèze. Avant d'aborder les hybrides, elle a admiré les beaux résultats dus à une culture superficielle intelligemment pratiquée depuis un grand nombre d'années.

Puis c'est la visite d'un certain nombre de nouveautés parmi lesquelles je note : S 7052, qui était très beau sur Rupestris, sain et de bon goût. On a discuté de ce cépage au dernier Congrès de Toulouse. Tout en reconnaissant ses très hautes qualités de résistance on l'a jugé inférieur comme production à son frère le S. 7053, un des triomphateurs du jour. Ce 7053 était

beau et très sain chez M. Lacuve. Ce numéro, fils de 5463, donne un vin d'une belle couleur d'un rouge grenat, absolument net de goût. C'est un des meilleurs numéros parmi les nouveautés en vedette.

Seibel 8214 était aussi très beau et sain ; ce cépage est résistant et on le dit aussi productif que l'Aramon Je lui ai autrefois reproché sa faible végétation direct à Monlon ; je suis obligé de reconnaître une amélioration sensible de cette vigueur avec l'âge.

Une observation analogue, augmentation de vigueur avec le vieillissement a été faite aussi par M. Coulondre.

S. 8916 avait une très belle végétation et était très sain. Je puis garantir, pour l'avoir suivi de près à Monlon, ferme expérimentale de l'Institut agricole de l'Université de Toulouse, cette année, l'excellente résistance au mildiou et à l'oïdium de ce cépage, dont les raisins ont un bon goût. D'ailleurs le vin qui possède une belle couleur rouge, est très marchand et bon. J'en dirai autant de celui de Seibel 8745 qui était véritablement somptueux chez M. Lacuve et a mérité par sa productivité et sa résistance suffisante au mildiou de la feuille, la faveur dont il jouit depuis qu'il y a quelques années, on a constaté sa bonne tenue vis-à-vis de la coulure.

Cependant, j'ai eu l'occasion de voir dans un domaine de la Haute-Garonne, les grappes de ce numéro, sérieusement endommagées par le Rot brun et surtout par l'anthracnose.

Seibel 8748 a baucoup de grappes, mais de petits grains contrairement à la réputation qui lui a été faite d'avoir des grains plus gros que le précédent. Par ailleurs, j'avais indiqué au dernier Congrès de Toulouse, qu'on le considérait comme très résistant au mildiou. J'ai pu me rendre compte cette année, dans mes greffages de Monlon « qu'il était au contraire très sensible à cette maladie ».

Comme, de plus, son vin a un goût spécial, pas agréable, et que ses sarments cassent au vent, l'intérêt de ce cépage devient restreint.

S. 8718 était très chargé ; ce numéro a un débourrement très tardif bien que murissant en première époque ; il s'est montré à Monlon très résistant aux maladies cryptogamiques. On le dit producteur plutôt moyen, mais ses grappes sont très belles. On a signalé qu'il s'égrenait un peu. Celui de Monlon ne s'égrène pas, même lorsqu'on secoue fortement les grappes.

Les échantillons de vins soumis au dernier concours de Toulouse étaient peu alcooliques et de couleur à peine suffisante.

Comme autres nouveautés nous avons vu chez M. Lacuve, Seibel 10796 qui était beau, mais avec des taches de mildiou sérieuses.

Seibel 7369 qui avait aussi du mildiou. Le Seibel blanc 8382, était lui, très sain, ainsi que le 8390. S. 11517 blanc nous a paru trop encombré. S. 4877 nous a déçus à Montipèze. M. Lacuve pense qu'il a été abîmé par la surproduction des années antérieures.

En dehors des variétés précédentes, cultivées en collection, il y a à Montipèze de grandes surfaces de Couderc 7120 très régulièrement beau.

Chez M. Gélis à Ventenac, dans des alluvions du bord du Fresquel plusieurs fois inondées, le mildiou a fait rage. Les hybrides de faible résistance ont beaucoup souffert, surtout du Rot brun de la grappe. C'est le cas du S. 4877, du Couderc 2, et du Couderc 3. S. 5455 a eu aussi du mildiou, mais moins. S. 5437 ne s'est pas mal défendu, ainsi que Couderc 13, dont M. Gélis est particulièrement content. S. 5031 et 5033 ont été ravagés par le mildiou. Au contraire, S. 6468 sans sulfatage, était beau et très sain.

Couderc 7120 avait aussi une belle récolte. S. 5813 a été très atteint par l'anthracnose. Ce cépage remarquable par tant de côtés a, vis-à-vis de cette maladie, une sensibilité bien connue.

Chez M. Granel à Mazerollette, la Commission a pu voir une belle plantation de Couderc 13 greffé sur 41 B. La résistance au mildiou de ce beau cépage de deuxième époque, est très suffisante. Couderc 13, vigoureux et fertile, bon greffon, est incontestablement un des plus beaux hybrides blancs de l'heure actuelle. Son vin est très convenable et l'échantillon que M. Granel avait l'an passé envoyé à Toulouse, a été apprécié comme un bon vin courant, droit de goût et très correct.

Nous avons vu aussi à Mazerollette, de beaux greffages de 8745, 8748 et 8916 dont il a déjà été question.

A côté de ces nouveautés, la Commission a une fois de plus constaté la très grande productivité de Seibel 4643, 5487, et même 5455, qui était beau malgré un peu de grillage. S. 4762 était également très joli. J'ajoute que le grand carré de S. 4986 chargé et sain, m'a paru avoir moins de mérite que son propriétaire ne le dit. Il est vrai que j'ai personnellement une faiblesse pour les déjà vieux cépages ayant fait leurs preuves et assez multipliés pour que les viticulteurs puissent avec eux créer un vignoble sans trop de frais.

Aussi, ai-je été particulièrement heureux de constater chez Monsieur de Capella au Mas Stes Puelles, la magnifique tenue de certains de ces numéros, qui sont déjà des vétérans pour les amateurs d'hybrides, tout en étant encore dans les limbes pour quelques congressistes de Bucarest.

Chez M. de Capella, Couderc 3 un peu encombré, n'avait pas le mildiou de la grappe comme chez M. Gélis, et était beau ; Couderc 2 lui était inférieur. S. 5455, très vigoureux et très chargé sur Rupestris et sur 41 B S. L. 5487 également beau, sur Rupestris du Lot, 1202, 3309, 41 B ; 420 A, 57 et 110 Richter, et somptueux sur 3306.

Je n'ai jamais vu de souches d'Aramon plus chargées que les souches de 5487 sur 3306 de Monsieur de Capella.

Parmi les numéros plantés directs et dont il a été question dans les rapports antérieurs à propos de la résistance à la Chlorose, 4986 est beau ; 4643, 5455, 6468, très beaux.

S. 4643 greffé sur Rupestris et aussi sur 41 B continue à donner de magnifiques récoltes. Il est moins séduisant sur 1202. Alors que le Couderc 7120 avait de tout temps donné des mécomptes au Mas Saintes Puelles, il se trouve maintenant qu'un 7120 sélectionné y donne de très beaux résultats. Cette constatation fait bien comprendre l'intérêt primordial qu'il y a à sélectionner les hybrides. On en ressent particulièrement la nécessité lorsqu'on observe les 6468 de Monsieur Capella dont certaines souches sont très chargées, tandis que d'autres sont sans récoltes.

Ce Seibel 6468 dont la résistance au mildiou est remarquable et le raisin très beau, deviendra un cépage du plus haut intérêt lorsqu'il aura fait l'objet d'une sélection sérieuse. Par exemple on fera bien de ne pas le greffer sur 3309 sur lequel il se court-noue régulièrement.

Au Mas Saintes Puelles, 6740 continue à être millerandé et 6905 qui est remarquable dans d'autres régions, n'est pas ici très séduisant. Seibel 5437 avait une belle production, mais des raisins un peu grillés, Seibel 5257 portait de belles grappes, mais était très mildiousé.

Seibel 6186, qui reprend si mal à la greffe sur Rupestris était ici bien, sur 41 B.

Seibel 4646, le teinturier renommé, dont les grains sont petits, mais juteux et de bon goût, avait une belle récolte. Sa sensibilité au mildiou est bien connue, mais chez M. de Capella, ses grappes étaient saines.

S. M. 3 pas vigoureux, mais très chargé et bien défendu contre le mildiou.

Parmi les nouveautés de l'étude, et dont il a déjà été parlé de quelques-unes, S. 7052 était sain, mais millerandé. 7853, très sain aussi. 8214 sur 41 B, particulièrement beau. 8218 ne vaut pas le précédent, mais était sans mildiou. Au contraire 8134 en avait beaucoup. J'ai noté beaucoup de Mélanose sur 8218 dans un vignoble de la Haute-Garonne. M. de Capella est particulièrement satisfait du S. 7343, cépage peu connu, donnant de beaux raisins, qui se sont bien conservés paraît-il très tard en saison. J'avais noté un peu de mildiou sur les feuilles de ce numéro, qui est à suivre.

Il parait que 7144 qui avait plu et dont la résistance au mildiou paraissait très bonne, a beaucoup pourri, autant que 5487.

Il est un nouveau cépage qui a frappé la Commission, c'est le S. 8616, très joli, vigoureux, érigé et très sain et dont le raisin a un excellent goût ; son vin a été déclaré bon à tous les points de vue au dernier Concours de Toulouse. A côté, le Seibel 10.491, noir avait bonne allure, mais du mildiou. Le 10.287 en avait beaucoup lui aussi. Les raisins du Seibel noir 11.705 étaient sains et à très bon goût.

Grâce à l'insistance indiscrète de son rapporteur, la Commission a pû vaincre la trop grande modestie de M. de Capella hybrideur et voir les obtentions pleines d'espérances de ce remarquable viticulteur.

Dans le beau domaine de Saint-Jean, appartenant à M. le Sénateur Durand, le 157 Girerd, greffé sur Rupestris, qui constitue la masse du Vignoble, se maintient toujours avec une très belle végétation et une grosse production. Les greffages des Seibel 5437, 6468, 5455, 5487, sont toujours particulièrement intéressants. Comme l'an passé, le mauvais greffon 5575, teinturier bien connu, est ici beau, sur 41 B. Chose curieuse, cet hybride qui s'était fort mal comporté à Monlon les premières années de greffage, a repris maintenant une vigueur suffisante sur plusieurs hybrides de Berlandieri.

Parmi les nouveautés, nous notons un cépage à fort belles grappes le Seibel 8603, que M. Durand apprécie beaucoup. Il avait un peu de mildiou sur les feuilles. Nous retrouvons aussi S. 8218 dont il a déjà été question, et un blanc, le S. 10027, qui était chargé de belles grappes, mais qui à Monlon n'a montré qu'une demi résistance au mildiou.

La Commission a terminé très tard ses visites au domaine des Cheminières, où la collection qui fut établie par M. Mir est pieusement entretenue. Nous retrouvons là des numéros déjà anciens 2859, 4986, 4762, etc... qui ne sont pas tellement éclipsés par les nouveautés à la mode vues ailleurs.

Nous notons cependant parmi elles aux Cheminières quelques souches de 8214 fort jolies. Seibel 5813 a fini par prendre de l'anthracnose. Dans la nuit, M. Malric, qui n'est pas enthousiaste pour les producteurs directs, nous faisait observer qu'il n'en avait rencontré aucun qui soit susceptible de faire un grand mousseux. Les hybrideurs ont eu des aspirations plus démocratiques. Demain, ils s'attelleront à l'obtention de véritables vins de cru, et ils réussiront, car rien ne s'oppose à ce qu'ils réussissent.

Reconnaissons loyalement qu'ils sont arrivés à l'heure actuelle à obtenir ce que je pourrais appeler, en utilisant le terme de M. Schribaux pour les

blés, de véritables hybrides de conciliation, des cépages réunissant à la fois productivité et qualité suffisante, sans fox, et avec une résistance aux maladies souvent plus que pratique.

Les bons hybrides de conciliation ne sont peut-être pas très nombreux. Les hybrideurs ont eu le tort d'avoir pour leurs enfants de trop grandes faiblesses, et de lancer sur le marché des quantités de numéros sans valeur. Il appartient aux services compétents de discriminer ces bons hybrides de conciliation qui ne sont pas les mêmes dans toutes les régions, de séparer le bon grain de l'ivraie. Cela sera plus utile que de rejeter dans son ensemble, une belle œuvre éminemment française.

Louis Rives,
Maître de conférences d'agriculture à la Faculté des Sciences,
Professeur à l'Institut agricole de l'Université de Toulouse.

LES DIFFÉRENTES TAILLES DU CHASSELAS

TELLES QU'ELLES SE PRATIQUENT EN SUISSE ROMANDE.

Comme chez les autres végétaux, par le fait de sa situation privilégiée, le bourgeon supérieur est le plus favorisé ; si on le laisse croître, il s'emporte et attire la plus grande quantité de sève. Comme ce n'est pas lui que nous voulons conserver pour former la future tête du cep, nous allons au contraire favoriser le bourgeon destiné à remplir cette fonction, soit le bourgeon inférieur. Voici comment :

Lorsque les effeuilles arriveront, on biochera ou coupera à 15—20 cm. de sa base (Fig. 7) le jeune bois né de l'œil supérieur. La sève refoulée se dirigera vers le bois issu de l'œil inférieur qu'elle renforcera Celui-ci prendra de ce fait un très grand dévelopement. Si en cours de végétation, le rameau supérieur reprenait trop d'élan, ne pas craindre de supprimer de nouveau toutes pousses nouvelles. De ce fait le sarment inférieur grossira et développera un très gros empattement. (Fig. 8.) Le dit sarment sera non seulement beaucoup plus gros qu'il n'aurait dû l'être, si nous n'avions pas rabattu le supérieur, mais il sera encore doté *à sa base* d'un certain nombre d'yeux; ceux-ci ne manqueront pas de se développer à condition, bien entendu, d'être encore favorisés par le vigneron.

La taille sera dès lors exessivement simple. Elle consistera à supprimer à 1 cm. de sa base le bois (de deux ans) portant le sarment tire-sève poussé l'année précédente, puis de tailler le sarment inférieur entre le borgne et le premier bouton comme l'indique la Fig. 9.

Il ne faut jamais laisser au sarment, lors de cette taille de la deuxième année, un ou deux boutons au-dessus du borgne. Si c'était le cas, on favoriserait le départ des yeux supérieurs, mais on gênerait considérablement la formation rationnelle du jeune cep. En taillant comme nous venons de l'indiquer, soit entre le borgne (œil de dimension réduite, se trouvant à la base du sarment) et le premier bouton, on oblige à un débourrement simultané de deux, trois et très souvent même de quatre yeux. Le cep se trouve alors formé. (Voir Fig. 10.)

Cette taille si courte du Chasselas est tout à fait rationnelle, car elle tient compte du fait que l'œil de base «borgne» est aussi fertile que les autres yeux situés en-dessus de lui. Cette particularité précieuse permet une taille très courte; or la taille courte ménage le cep, en ce sens qu'elle régularise admirablement la production et empêche un vieillissement trop rapide de la plante, en ne permettant qu'un allongement très réduit des cornes. On

Fig. 8. — Laisser pousser toute la végétation qui se développe sur le sarment inférieur, il formera un empattement d'autant plus considérable.

Fig. 9. — Le bois de deux ans, portant le tire-sève, est supprimé; le sarment inférieur est taillé entre le borgne et le premier bouton.

sait que la plupart des autres cépages doivent être au contraire taillés plus longs parce que justement les yeux de base sont infertiles.

Si on taille comme nous l'avons indiqué, les résultats seront semblables à ce que nous montre d'abord la Fig. 11 :

Le cep étant dès lors formé, rien n'est plus simple que de continuer, en taillant toujours court et en prenant garde surtout de ne pas tailler une fois dessous et une fois dessus les jeunes cornes. En ce faisant, on créerait des nécroses, qui petit à petit amèneraient le dessèchement de tout ou partie de la plante. La Fig. 12 nous montre le résultat de la taille continuée sur le cep représenté par la Fig. 11. La jeune plante est vigoureuse, bien équilibrée, son port droit, érigé.

La Fig. 13 représente le cep âgé de quelques années de plus tel qu'il doit être maintenu et la Fig. 14 nous montre une fertilité assurée et maintenue.

Plantation avec des barbues de deuxième année. — On entend souvent dans le vignoble cette expression « *planter en deux ans* ». Ces barbues proviennent en général de pépinières ayant dû, pour une cause ou une autre, être rabattues à la fin de la première année ; elles sont donc restées en place deux ans.

Fig. 10. — Résultat de la taille de la Fig. 9 : départ simultané de 3-4 sarments.

Fig. 11. — Quatre sarments ont poussé ; ils donnent quatre cornes,

D'une manière générale, les barbues de deux ans sont à tous égards, sarments et racines, beaucoup plus fortes que les barbues d'une année ; leur système radiculaire surtout est puissant.

Quelquefois, le grossissement au point de greffe cache un défaut plus ou moins prononcé : une mauvaise soudure du greffon et du sujet. Déjà à cet endroit, on peut trouver une nécrose qui risquera de grossir et de compromettre d'une manière plus ou moins rapide la vie du jeune plant.

Le coût des barbues de deux ans est plus élevé du 20 °/₀ en moyenne que celui des barbues ordinaires. On s'en sert surtout pour les remplacc-

ments. Les barbues ayant manqué l'année de la plantation sont remplacées par des barbues de deux ans, qui peuvent avoir au moment de l'emploi une grosseur égale à celles mises en place l'année précédente. On doit procéder à leur arrachage avec beaucoup de soins, car leur système radiculaire étant très étendu, il est facile de casser ou d'arracher une ou plusieurs grosses racines.

Fig. 12. — Le cep est parfaitement formé.

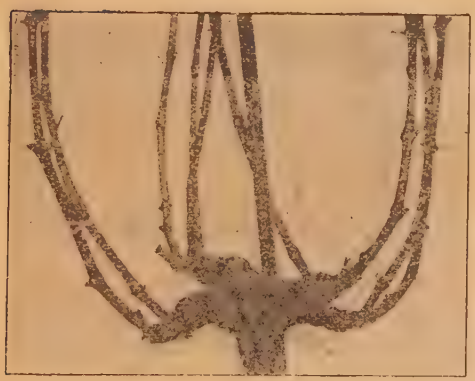

Fig. 13. — Par l'ébourgeonnement et la taille, conserver une forme plate et un équilibre constant entre les cornes.

La Fig 15 nous montre une de ces barbues de deux ans arrachée. On voit qu'elle est dans l'ensemble deux fois plus développée que la barbue d'une année vue précédemment (Fig. 2). Comme il serait inutile de rabattre le sarment sur son empattement, il est indiqué de le conserver et de s'en servir immédiatement pour créer et former le pied et la future couronne du cep.

Prenant le gabarit, on s'assurera, comme si notre barbue était déjà en place depuis une année, d'un œil se trouvant le plus près possible de 25 cm. On taillera sur l'œil supérieur à celui-ci (Fig. 16).

On pratique exactement comme s'il sagissait d'une barbue mise en place l année précédente ; le système radiculaire est également sectionné très près.

(*à suivre*)

G. Lavanchy,
Chef des cultures de la station fédérale d'essais viticoles, à Lausanne.

SUR LES EFFETS DE LA TAILLE DES ARBRES

Les viticulteurs demandent aux arboriculteurs de préciser les effets de la taille.

Il existe une abondante littérature du « sécateur ». Elle concerne surtout la tenue d'arbres *variés tenant peu de place* et donnant de beaux fruits dans un *petit* jardin.

Pour les arbres en plein vent plantés à longue distance, l'utilité d'une taille énergique semble loin d'être démontrée.

Par exemple, on élague les peupliers pour avoir un fût plus long parce que c'est la seule partie vendable.

Or, après chaque élagage, l'arbre souffre et cesse de grossir. C'est pourquoi aujourd'hui on se contente habituellement de deux élagages vers la dixième année et entre la quinzième et la vingtième.

Comme volume, on gagne sur le diamètre ce que l'on perd sur la longueur. Il ne faut pas oublier en effet que le volume d'un arbre est proportionnel à la surface de sa section et que celle-ci est proportionnelle au carré du diamètre.

Du reste le peuplier comme les autres arbres se tronçonnent aujourd'hui en billes de deux à quatre mètres et non en poutres, ce qui permet d'utiliser les entre-nœuds, même si le tronc est irrégulier comme rectitude et comme diamètre.

En ce qui concerne les arbres fruitiers à grande distance en plein vent, les tailles se réduisent le plus souvent à l'enlèvement des branches qui s'entrecroisent et de celles qui montent trop vite.

On donne à la frondaison une forme régulière et aérée.

Dans l'ensemble de la vie d'un arbre, la taille ne peut avoir pour effet que de diminuer le nombre des fruits, leur poids total et la longévité de l'arbre et provoquer des maladies.

C'est ainsi que le puceron lanigère ne s'observe guère que sur les plaies de taille.

A cause de l'absence de grands vergers homogènes en France, il est difficile d'avoir des chiffres précis sur le résultat de la taille.

Nous suivons sur cette question les publications américaines. Les résultats généraux sont qu'une taille énergique est toujours nuisible, une taille modérée parfois utile et une taille très légère utile.

Ce qui est le plus inquiétant pour nos esprit, c'est que la raréfaction des fruits par la taille n'augmente pas toujours d'une façon appréciable ni la dimension, ni l'éclat du fruit. Seule l'éclaircie des fruits donne un résultat. Mais à ce moment les beaux fruits sont déjà signalés à l'opérateur.

Nous ne voulons pas remonter toute la série des publications américaines. Nous avons sous les yeux aujourd'hui les résultats publiés en 1930 par la station expérimentale du Massachusetts. Nous y lisons :

« Shaw reports that no obvious differences appeared in the quality or quantity of fruit borne by trees pruned in varging degrees of severity » : pas de différence dans la qualité ni la quantité de fruits suivant le degré de « sévérité » de la taille.

Plus loin, MM. Sears et Shaw signalent qu'une taille énergique de vieux pommiers a occasionné une légère (mais non générale) augmentation des dimensions de la pomme.

Nous voudrions bien être d'un avis différent, mais nous ne pouvons pas nous empêcher de remarquer que les gens réputés malins ont des fruits comme tout le monde quand la saison est favorable et en manquent en mauvaise année.

Une maîtresse de maison se plaignait devant nous que son tailleur d'arbres n'était pas arrivé.

Pour la consoler, nous lui prédîmes qu'elle aurait davantage de pommes, mais de moins belles.

« Alors cela m'est égal. Une pomme est une pomme. Je préfère en avoir davantage et qu'elles soient un peu plus petites.

— D'autant que vos arbres deviendront plus vieux ».

Nous aimerions qu'on arrive à chiffrer le bénéfice des élagages et de la taille des arbres en plein vent.

Quant à la circonférence d'un tronc d'arbre, elle n'a guère que des rapports lointains avec sa fructification.

Il y a de gros arbres qui donnent très peu de fruits. L'expérimentation en verger est presque impossible.

Deux vieux poiriers aussi ressemblants que possible et donnant chaque année à peu près la même récolte ont manifesté en 1930 une grande différence. L'un a donné un tiers de plus de poires que l'autre.

Si on les avait soumis à un traitement différent, on n'aurait pas manqué de lui attribuer cet excédent de récolte.

Soyons donc très modestes pour expliquer les avantages de la taille des arbres en plein vent.

Pierre Larue,
Ingénieur agronome, à Gurgy-sur-Yonne.

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DU SYNDICAT RÉGIONAL DE MONTPELLIER-LODÈVE. — VŒUX

Question Algérienne. — Considérant les avantages que la viticulture algérienne retire des conditions économiques et du régime colonial.

Considérant que tant que cette inégalité subsistera, il est impossible d'assurer l'équilibre de la viticulture nationale.

L'Assemblée demande qu'à la base de tout statut légal de la viticulture soit institué l'aménagement du marché payant, conformément aux propositions de la C. G. V.

Importation des vins étrangers. — Considérant que ces vins proviennent de pays dont la législation intérieure sur les fraudes n'offre pas les garanties de sincérité qui sont appliquées en France.

Que cette réglementation, leur permet de bénéficier d'un prix de revient inférieur.

Que de plus, dans plusieurs de ces pays, l'Etat stimule les exportations par des avantages pécuniaires.

Considérant, d'autre part, que l'art. 4 de la loi du 1er janvier 1930 s'est montré insuffisant, combiné avec un droit de douane de 55 francs pour protéger la production nationale contre l'afflux des vins étrangers.

L'Assemblée demande que cet art. 4 soit renforcé par la suppression de son dernier alinéa qui admet les vins étrangers en coupage dans les vins de liqueurs.

Que le droit soit relevé de 55 à 84 francs.

Qu'il soit augmenté automatiquement pour chaque pays expéditeur du montant des primes allouées aux vins en provenance de ce pays.

Considérant enfin que, appliqué aux vins jusqu'à 12 degrés, le tarif actuel laisse sans protection les vins de France, et ne pourrait protéger grâce à la surtaxe sur l'alcool que les vins d'un degré supérieur, c'est-à-dire une proportion infime de la production française.

L'Assemblée demande que la limite d'application de ce tarif soit abaissée de 12 à 9 degrés, la surtaxe étant perçue à partir de 9 degrés.

Enfin, étant donné l'importance de ces revendications, l'Assemblée demande :

Que le Syndicat de Montpellier-Lodève et la C. G. V. en poursuivent énergiquement la réalisation et invite les Parlementaires de notre région à prendre position nettement et sans retard.

L'Assemblée demande en outre :

Que les impôts sur les transports des vins en chemin de fer soient supprimés.

Que les droits de circulation soient ramenés au coefficient 6 d'avant-guerre, c'est-à-dire $1{,}50 \times 6 = 9$ francs.

Que l'Etat seconde activement notre action de propagande pour développer en France et à l'étranger le goût des vins de consommation courante.

Que les Pouvoirs Publics prennent les mesures pour faire baisser le prix du vin chez les détaillants et dans les buffets des gares de chemins de fer,

et que les restaurateurs soient amenés à comprendre le vin dans le prix du repas.

Que l'autorisation de faire des piquettes soit supprimée.

Que tous les agents de la répression des fraudes, à l'exception de ceux de la Régie soient habilités pour pénétrer librement dans les chais des récoltants.

Que les vins de lies obtenus par filtrage aussi bien que par pressurage soient considérés comme impropres à la consommation par modification de l'art. 1er du décret du 1er février 1930.

Que la déclaration de récolte comprenne d'une part le vin rouge, d'autre part le vin blanc de blanc et enfin le vin blanc avec obligation pour le commerce de tenir un compte séparé.

Que les Ministres du Commerce et des Travaux publics interviennent auprès des Compagnies de chemins de fer pour obtenir des tarifs qui permettront aux viticulteurs français de jouir des mêmes avantages que les producteurs de raisins de table des autres nations.

Que M. le Ministre du Commerce engage des pourparlers pour obtenir des tarifs qui permettront aux raisins de table français de parvenir sans droits excessifs aux consommateurs des pays importateurs.

Que la culture des raisins de table soit encouragée et qu'en vue d'élargir les débouchés nouveaux pour intensifier cette culture, il soit créé des champs d'expérience pour étudier à tous les points de vue toutes les variétés de raisins de table françaises et étrangères susceptibles d'être exportées.

Que les Comités des conseillers du commerce extérieur et les Chambres de Commerce de la 8e, 9e et 11e région économique, et les Chambres d'Agriculture des régions productrices soient priées d'étudier s'il n'y aurait pas lieu, afin de favoriser le développement de l'exportation des raisins de table et en général du commerce des fruits et primeurs, d'encourager par tous les moyens à l'étude de la langue allemande, notamment par la création de cours dans les écoles primaires de quelque importance.

Protestation. — L'assemblée proteste énergiquement contre le vœu émis par la Chambre de Commerce de Montpellier, tendant à demander l'abrogation de l'art. 4 de la loi du 1er janvier 1930 et le relèvement des droits de douane sur les vins étrangers à 70 francs seulement.

Ce vœu est en opposition formelle avec les résolutions déjà votées par l'Assemblée générale.

DERNIÈRE HEURE

A l'Académie des Sciences. — Nous apprenons avec le plus vif plaisir que notre Collègue M. Henri Lagatu, professeur honoraire et directeur de la Station de Recherches agronomiques de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, vient d'être élu correspondant de l'Institut, dans la section d'Economie rurale de l'Académie des Sciences.

Cette haute distinction vient consacrer l'intérêt et le mérite scientifique des travaux de notre Collègue, que nos lecteurs connaissent bien.

Elle est aussi — et pour la deuxième fois — la reconnaissance par l'Académie des Sciences de la valeur scientifique de l'Etablissement d'enseignement et de recherches qu'est notre Ecole de Montpellier.

L. Degrully et L. Ravaz.

QUESTIONS DIVERSES

Les mycolithes de la vigne

Association de champignon et de sable. C'est une sorte de béton où le champignon joue le rôle de ciment. Par temps sec ce béton est dur comme la pierre ; par la pluie, il se désagrège par suite d'un gonflement du ciment.

Le champignon ne vit pas de sable, mais des matières organiques qui sont à sa portée : les écorces exfoliées du pied et des racines lui en fournissent, Il se développe, se multiplie entre leurs feuillets, mais il n'atteint jamais l'écorce vivante. Il n'est donc pas nettement parasite. Mais il affaiblit la vigne en constituant avec le sable autour du pied un manchon de béton qui, par le sec, se contracte et enserre tige et racine à la manière d'une large ligature, d'où asphyxie, etc.

Le champignon, appelé par les auteurs Lithomyces nidulans, est différent du Bornetina Corium, qui cause la phtiriose en se développant sur les racines à la suite du Dactylopius vitis, et qui lui aussi forme un manchon d'une sorte de cuir autour du tronc et des racines.

Les mycolithes ont été jusqu'ici observées seulement en Palestine.

Ce qui vient d'en être dit est un bien court résumé d'une très importante étude que MM. Viala, membre de l'Institut, et M. Paul Marsais, son chef des travaux à l'Institut agronomique lui ont consacrée. Travail très complet, comme il ne pouvait manquer de l'être, fort bien présenté, avec 62 figures dans le texte, et que nos lecteurs liront avec intérêt.

Pour se le procurer, s'adresser à l'Institut agronomique, 16, rue Claude-Bernard, Paris.

Rz.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Fédération Nationale des Ingénieurs Agricoles. — Groupement de Provence Côte-d'Azur. — *Réunions à Toulon des samedi 10 et dimanche 11 janvier 1931.* — Samedi 10 janvier 1931. — 17 h. 1/4 : Rassemblement, salle du sous-sol, Café-Restaurant de l'Amirauté. — 17 h. 30 : Assemblée Générale. Causerie par le camarade Latuner (R. 1926), chef de service aux Papeteries Navarre à Vaucluse, sur la culture sous papier. — 18 h. 30 : Banquet.

Dimanche 11 janvier 1931. — 8 h. 1/4 : Rassemblement quai de Cronstadt près du Bar de la Côte d'Azur. — 8 h. 1/2 : Départ sur la « Reine des

Mers », visite des ports, bassins. — 9 heures : Réception et visite du croiseur « Primauguet ». – 10 h. 1/2 : Suite de la visite en rade et départ pour la Seyne. — 12 heures : Déjeuner à la Seyne. — Retour direct à Toulon pour le départ des trains.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — C'est toujours le même manque d'affaires qui se fait sentir de gros à gros dans les Entrepôts parisiens. Pour les quelques affaires de ce genre qui ont pu être traitées, les prix se sont ressentis de la faiblesse de ceux pratiqués à la propriété. Des vins rouges du Midi 8° ont pu être obtenus de 180 à 190 fr. ; des 9° de 190 à 200 fr. En vins d'Espagne rouges 11° on a reçu des offres de 187 à 192, et de 197 à 202 pour des 12°, en vins blancs de cette provenance, des 11° ont été proposés à 205 fr., des 12° de 215 à 218 fr.

Tous ces prix pour l'hecto nu, et sur gares ou quais de Paris.

Malgré l'approche des fêtes, les demandes du commerce de détail ne sont pas plus importantes.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officieue.*

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 22 décemb.	Cours du 29 décemb.
8°		Pas d'affaires	Pas d'affaires
8 à 9°			
9 à 10°	9,50 à 12 fr. 00		
11°	le degré		
11 à 12°			
Rosé, paillet, gris	10 fr. 50		
Blanc Bourret			

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 23 décemb.	Cours du 30 décemb.
8°	85 à 120 fr.	Vins, enlèvement	Vins, enlèvement
9°	l'hecto	immédiat 15,50 à 17 fr.	immédiat 15,50 à 17 fr.
10°		logés 17 à 18 fr. 50	logés 17 à 18 fr. 50
11°		Rosé, blanc	Rosés, blanc
Rosé		pas d'affaires	pas d'affaires
Blanc de blanc			

Sète. — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète. — Marché du 21 décembre 1930.

Vins de pays, rouge ordinaire, le degré, 15,50 à 18 fr. 50 ; supérieur, »»,»» à »» francs ; rosé, »» à »» fr. ; blanc, »» à »» fr.

Vins : Algérie rouge, rosé et blanc ordinaire, 16,50 à 17,00 ; supérieur, 17,50 à 18.00, pris à la propriété, tous autres frais en sus, suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Sète plein fait fûts acheteurs comptant net.

Béziers. — (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 19 décemb.	Cours du 26 décemb.
8°	10,00 à 12 fr. 00		Insuffisance d'affaires
9°		Pas de cote	pas de cote
10°			
11°			
Vins rosés			
Vins blancs	10,00 à 11,50		

Pézenas.— Cours des vins, semaine du 20 au 27 décembre 1930
Vins rouges, pas de cote ; alcools, pas de cote.

Olonzac.— Vins rouges : Insuffisance d'affaires, pas de cote.

Carcassonne.— Semaine du 21 au 27 décembre 1930 :
Transactions insuffisantes pour établir la cote.

Narbonne. — Cote officielle des vins et alcools communiquée par la Chambre de Commerce. — Commission de constatation des cours. — Cours moyens pratiqués du 19 au 24 décembre : Vins du Narbonnais : de 16 à 18 francs le degré.

Ces prix s'entendent l'hectolitre nu pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, situation et conditions.

Alcools : sans affaires.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière : Minervois, de 9 à 12°, de 18 fr. 00 à 19 fr. 50.

Corbières, de 10 à 13°, de 18 fr. 00 à 19 fr. 50 le degré.

Enlèvement immédiat, 17 à 18 fr. le degré, avec appellation d'origine, Minervois ou Corbière.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 20 décemb.	Cours du 27 déc.
—	—	—	—
8°.....			
9°.....	10,00 à 11 fr. 00	Insuffisance d'affaires	16 à 18 fr.
0°.....		pas de cote	le degré
11°.....	le degré		
12 à 13°.....			
15°.....			

Perpignan. — Cours des vins du 27 décembre. Communiqué de la Chambre d'Agriculture : vins et alcools, pas d'affaire signalée.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Marché du 17 décembre 1930. — Région, rouge 17,00 à 19,00; blanc, 18 à 19 fr. ; rosé, 18 à 19 l'hecto-degré.

ALSACE. — **Strasbourg.** — 23 Décembre 1930.

	Haut-Rhin	Bas-Rhin
	—	—
Vins blancs courants :		
Nouveaux.....	220 à 240	200 à 220
Vieux.....	230 à 270	220 à 240
Vins blancs supérieurs :		
Nouveaux.....	380 à 400	320 à 360
Vieux.....	280 à 340	300 à 320
Vins blancs fins :		
Nouveaux.....	450 à 500	360 à 480
Vieux.....	340 à 450	320 à 420
Vins rouges :		
Nouveaux.....	180 à 220	«« à »»

Vins blancs fins en bouteilles, 7 à 14 fr. la bouteille. Prix de gros, l'hecto nu, gare départ.

ALGÉRIE **Alger.** — Du 20 décembre 1930.

Vin rouge, 1er choix, suivant délai d'enlèvement, le degré, 15,00 à 16,50 ; 2e choix, le degré, 14,00 à 14,50 ; 3e choix, le degré, 12,75 à 13,50 ; vin blanc, de raisins rouges, le degré, 14,00 à 14,50 ; vin blanc, de raisins blancs, le degré, 15,50 à 16,00; vin de distillerie incoté.

Oran. — **Du 20 décembre 1930 :**

Vin rouge : 14,00 à 15,00 ; vin blanc de raisins blancs, le degré, 16 à .... ; vin de distillerie, le degré 9,50 à 10. Nu à la propriété.

ALCOOLS

Béziers. — Le Syndicat des rectificateurs du Midi nous communique la cote suivante :

Alcool rectifié extra neutre, 95 à 97 degrés, courant, 1.350 fr. l'hecto 100 degrés, prochain, 1.375 fr. sur gare départ ; tendance sans affaires.

CÉRÉALES

Paris — *Bourse de Commerce* — 29 décembre 1930.

	Courant	Janvier	Mars-Avril
Blé.....	172,50-175 P.	172,25-178	171,25-171,75
Seigle	....	....	....
Avoine noire	....	....	....
Avoine	74,50-74,75 P.	76 P.	80-80,50 P.

TOURTEAUX

Marseille. — On cote les 100 kilos prix en fabrique nus. Coprahs 1/2 Cochin 98 ; dito 1/2 blancs 80 ; dito ordinaire 65 ; arachides rufisque extra blancs 85 ; dito blancs 76 ; dita ordinaires 67 ; dito coromandel 64 ; ricins 35 ; lins 120 ; colza 48 ; palmistes 60.

COURS DES ENGRAIS CHIMIQUES

Prix pratiqué jusqu'à nouvel ordre :

Sulfate d'ammoniaque sec, base 20, 40 o/o d'azote ammoniacal ; Aude, Gard, Hérault, Pyrénées-Orientales : francs : 116 (janvier), augmentation de 1 franc par mois, franco, gares grands réseaux par 10 tonnes.

Cianamide : Janvier, départ Lannezan, Marignac (poudre huilée 18 o/o : 100 francs ; en grains 20 o/o : 115 francs.

Nitrate de chaux : 15,50 : de francs : 109 (janvier) à 112 (mai-juin), départ Sète ; 13 o/o (Hérault) de francs : 97 (janvier) à 100 (mai-juin) ; (Pyrénées-Orientales) : de francs : 97,5 (janvier) à 100,50 (mai-juin) ; (Aude et Gard) : de francs 98 (janvier) à 101 (mai-juin) ; franco, gare grands réseaux.

Ammonitre : 15,50 o/o d'azote, mi-nitrique, mi-ammoniacal, Aude, Hérault, Pyrénées-Orientales, francs : 105 (janvier), augmentation de 1 franc par mois.

Nitropotasse : 16,50 o/o d'azote mi-nitrique, mi-ammoniacal, 25 o/o de potasse, Aude, Hérault, Pyrénées-Orientales, francs : 149 (janvier), augmentation de 1 franc par mois, franco, gare des grands réseaux.

DIVERS

Sète. — **Produits chimiques : sulfate potasse 48/52, 120 à 125 fr. ; chlorure potassium 48/52, 90 à 95 fr. ; sylvinite riche 20/22, 27 à 30,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 295 à 305 fr. ; sulfate cuivre neige, 295 à 305 fr. ; superphosphate minéral 14, 30 à 35 fr. ; sulfate de fer, 29,50 à 35,50 [illegible] gare de Sète.**

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan.

BULLETIN METEOROLOGIQUE

du dimanche 21 au samedi 27 décembre 1930

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1930		1929		1930	1929	1930		1929		1930	1929
	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Angers						**Mourmelon**					
Dimanche	9.6	3.4	10.5	9.7	«	0.1	7.3	5.0	11.4	8.5	0 1	0.3
Lundi	7.1	2.2	7 9	7.6	»	0 5	5.0	2.4	7.3	5.4	2.1	4.1
Mardi	7.8	2.1	7.2	0.8	11.2	«	2.5	—1.0	3.6	—1.4	«	»
Mercredi	6.3	3.4	4.4	—3.3	0.4	»	1.2	—2 8	5.0	—1.9	«	«
Jeudi	6.3	—1.0	2.0	—2.8	«	«	—2.0	—3.8	1.0	—6.3	«	«
Vendredi	6.0	1.6	0.1	—4.6	0.1	«	0.9	—4.0	—0.6	—8.4	0.3	»
Samedi	7.8	4.7	4.8	—2.6	0.2	14.7	8.1	0.1	1.7	—7.8	0.1	»
Total					202.3	15.3					180.2	4.4
	Angoulème						**Dijon**					
Dimanche	9.4	5.2	12.5	2.8	«	«	6.4	2.9	14.4	5.9	2.0	«
Lundi	6.7	3.7	8.0	3.5	1.8	«	2.7	1.1	5.1	4.7	4.2	0.7
Mardi	8.9	—1.5	6.0	0.4	5 0	»	1.3	—0.1	3.2	—0.2	trac.	»
Mercredi	7.0	4.3	3.3	—1.6	trac.	«	2.1	—0.8	3.0	0.4	0.2	»
Jeudi	5.2	—1.9	3.0	—4.8	«	»	2.2	—1.9	1.0	—4.0	«	«
Vendredi	5.5	—3.1	3.0	—7.5	»	»	5.4	—2.1	—1.5	—7.5	trac.	»
Samedi	7.9	3.2	3.0	—3.1	«	«	5.0	—1.4	—2 5	—9.8	»	»
Total					285.4	»					271.6	0·7
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche	13.3	5.0	15.1	2.5	»	«	8.7	2.6	5.1	—11.5	2.0	0.2
Lundi	6.2	1.2	8.0	3.5	«	«	3.0	0.6	—0.9	—8.2	9.3	0.3
Mardi	3.8	—2.3	6.0	0.4	»	«	4 5	1.4	0.4	—5.2	trac.	«
Mercredi	7.2	—0.3	5.0	1.6	«	»	5.0	3.2	4.4	—0.7	0.3	0.1
Jeudi	3.3	—0.4	3.3	—5.5	«	»	0.6	—0.4	0.4	—5.2	»	«
Vendredi	3.5	—7.3	2.4	—10.8	«	»	2 3	—4.1	—0.9	—8.2	0.1	«
Samedi	3.2	—8.0	5.8	—10.3	«	»	1.0	—4.0	5.1	—11.5	»	«
Total					157.2	«					202 6	0.6
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche	9.6	7.0	12 2	1.5	12 0	»	11.4	4.7	14.5	0.7	0.1	«
Lundi	7.8	4.6	7.4	0.7	12.9	»	12.0	1.0	15.4	0.1	3.0	«
Mardi	11.8	1.4	6.9	1 4	12.2	»	8.0	3.9	8.8	4.4	«	»
Mercredi	7.6	5.0	4.6	—1.8	4.2	»	10.7	1.7	8.0	3.1	trac	»
Jeudi	3.9	—1.4	3.4	—3.7	«	«	7.6	—0.7	6.0	—4.2	»	«
Vendredi	5.7	—1.2	0.8	—10.1	«	»	8.2	—4.3	6.1	—5.1	»	»
Samedi	6.2	2.4	4.5	—1.6	«	8.7	9.2	—2.8	9.0	—5.5	«	»
Total					480.6	8.7					95.2	»
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche	8.4	6.4	4.8	1.6	4.6	»	9.0	—1.9	7.5	6.9	«	28.7
Lundi	8.2	4.7	9.2	1.0	8.6	»	5.5	—1.7	8.3	—0.9	»	2.5
Mardi	9.9	1.0	8.4	0.1	9.8	0.2	6.5	—4.5	14.5	3.1	«	0.2
Mercredi	8.1	3.4	4.5	—3.2	3.8	«	8.0	—5.2	13.9	7.3	«	4.0
Jeudi	8.0	1.3	2.9	—4.9	«	»	4.3	—5.9	10 9	10.0	trac.	0.3
Vendredi	3.0	—1.9	1.3	—7.0	»	«	13.5	—2.1	13.0	4.3	»	«
Samedi	2.0	—2.0	6.2	—2.8	»	«	16.5	5.0	7 5	6.9	3.0	»
Total					211.1	0.2					98.6	35.7
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche	11.6	8.7	21.5	7.6	trac.	»	17.8	9.2	19.3	4.0	2.4	»
Lundi	9.9	5.2	18.8	6.4	0.5	»	16.2	7.0	17.5	4.0	5.2	«
Mardi	8.1	3.0	11.6	6.9	8.5	trac.	16.3	11.0	17.0	1.5	«	1.0
Mercredi	9.6	6.0	10.8	5.7	0.5	»	12.8	6.9	15.0	1.0	28.2	»
Jeudi	8.4	6.0	6.3	—0.7	»	»	13.0	6.5	11.9	6.3	68.4	1.0
Vendredi	12.2	3.8	6.4	—2.5	»	«	12.7	8.3	11.2	3.5	64.6	»
Samedi	10.8	3.0	8.9	—3.2	»	»	12.3	6.9	14.9	3.8	12.8	4.4
Total					224.3	trac.					218.0	6.4

Observations. — Automne. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.